RAVIOLES AU BASILIC DE PROVENCE, *aux palourdes*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- **500g de ravioles Basilic de Provence Saint Jean**
- 1 kg de palourdes ou coques
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 pincée de pistils de safran
- huile d'olive vierge extra
- quelques feuilles de persil plat
- 1 échalotte
- sel, poivre du moulin
- 50g de beurre frais

RECETTE

Préparation

- Dans une cocotte, faire suer l'échalote émincée et la gousse d'ail écrasée dans un filet d'huile d'olive bien chaude. Ajoutez les palourdes, les pistils de safran et le persil plat haché. Couvrir et cuire 4 minutes à feu vif.
- Débarrasser les palourdes, filtrer le jus et le verser dans une autre casserole. Faire réduire de moitié le jus puis lier au beurre en fouettant énergiquement hors du feu.
- Ajouter les palourdes décortiquées et les ravioles préalablement cuites une minute dans de l'eau frémissante.
- Décorer de brins d'aneth. Servir immédiatement.